



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS SYIAH KUALA
UPT. PERPUSTAKAAN

Darussalam – Banda Aceh, Tlp. (0651) 8012380, Kode Pos 23111
Laman : <http://library.unsyiah.ac.id>, Email: helpdesk.lib@unsyiah.ac.id

ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

TITLE

PENGARUH PENAMBAHAN GADONG (DISCOREA ALATA) DALAM PEMBUATAN OMBUS-OMBUSSEBAGAI PANGANAN TRADISIONAL KOTA SUBULUSSALAM

ABSTRACT

ABSTRAK

Gadong (*Discorea alata*) merupakan jenis umbi umbian pangan yang mengandung karbohidrat sebagai komponen utamanya dan protein, pati, lemak, vitamin serta mineral sebagai kandungan nutrisi lainnya. Selain itu gadong juga dikenal karena memiliki warna yang mencolok. Gadong dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang berfungsi sebagai pangan fungsional karena mengandung serat pangan yang tinggi serta kandungan mineral sehingga sangat bagus untuk dikonsumsi. Pemanfaatan gadong dimasyarakat masih sangat tradisional seperti dibakar, dikukus, ataupun digoreng. Penelitian ini bertujuan untuk (1) Mengetahui karakteristik organoleptik ombus-ombus yang ditambahkan gadong (2) Menstandarisasikan resep ombus-ombus dengan penambahan gadong (3) Mengetahui daya terima konsumen terhadap ombus-ombus yang ditambahkan gadong. Metode yang digunakan adalah eksperimen. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan uji pengamatan (Sensory Evaluation) yang dilakukan oleh 5 narasumber dan uji penerimaan (Hedonic Scale) kepada 30 panelis konsumen. Data uji pengamatan dianalisis dengan menentukan nilai rata-rata (mean) dari total nilai narasumber. Uji penerimaan menggunakan analisis varian (anova) satu jalur. Hasil analisis data uji pengamatan narasumber diketahui bahwa penilaian yang tertinggi terhadap karakteristik organoleptik yaitu pada perlakuan ketiga (A96), hasil analisis data uji kesukaan menunjukkan bahwa ombus-ombus gadong menunjukkan bahwa warna, tekstur, dan aroma lebih disukai perlakuan ketiga (A96) dan dari rasa juga lebih disukai perlakuan ketiga (A96). Diharapkan kepada masyarakat dapat berinovasi terutama pada ombus-ombus agar produk dari kota subulussalam dapat lebih beragam dan dikenal oleh masyarakat luas. Masyarakat diharapkan membudidayakan gadong (*Discorea alata*) mengingat kandungan yang terdapat sangatlah banyak. Kepada penulis berikutnya dapat melakukan uji proksimat digunakan untuk mengetahui kadar karbohidrat, protein, lemak, dan juga melakukan penelitian mengolah jenis makanan dengan tetap menggunakan gadong sebagai bahan dasar.

Kata Kunci: Karakteristik organoleptik, Ombus-ombus, Puree Gadong